Cuisinart®

MANUAL DE INSTRUCCIONES

COMERCIALIZADO POR:
Faconnable Casa S.A de C.V
Cicerón #504, Col. Los Morales,
Sección Alameda,
Delegación Miguel Hidalgo,
México D.F., C.P. 11530
RFC: FCA040630291

IMPORTADO POR:
Importadora y Exportadora
Total Velocity S. de R.L de C.V.
Cicerón 504 Col. Los Morales
Secc. Alameda
Del. Miguel Hidalgo
México D.F. C.P 11530
R.F.C. IET0802086WA
Atención al Cliente: 01 800 087 19 36

Enfriador de vinos eléctrico	CWC-1600

Para su seguridad y disfrute de este producto, lea siempre el libro de instrucciones cuidadosamente antes de usar.

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Cuando se usa un aparato eléctrico se deben de tomar precauciones de seguridad básicas incluyendo las siguientes:

1. Use este aparato solo como se indica en este manual.
2. Este producto es exclusivamente para uso doméstico
3. Para evitar choques eléctricos, no sumerja el aparato, el cable o la clavija en agua, ni los rocíe con líquidos
4. Extreme precauciones cuando se use cerca de niños
5. Desconécte el aparato cuando no lo use, cuando lo mueva de lugar o para limpiarlo
6. Para desconectar el aparato, jale de la clavija, nunca jale del cable
7. No opere el aparato cerca de materiales explosivos o en presencia de gases flamables.
8. No coloque el aparato cerca del fuego, estufas o cualquier otro aparato de calor.
9. No use el aparato con el cable o la clavija dañados, o si el aparato tiene fallas o si ha sido dañado de alguna forma. Mándelo a revisar a un centro de servicio autorizado. Solo técnicos pueden abrir la unidad
10. No usar accesorios o partes no recomendadas por el fabricante
11. Coloque el aparato en una superficie nivelada y seca
12. No lo opere si el gabinete es removido o si esta dañado
13. Un contacto flojo puede causar sobrecalentamiento. Haga que un electricista calificado cambie el contacto
14. Este aparato esta diseñado para colocarse tal cual, no debe de empotrarse
15. Coloque la unidad lejos de la luz del sol y de cualquier fuente de calor (estufas, calentadores, radiadores, etc.). La luz directa del sol puede afectar/alterar el color del gabinete exterior.

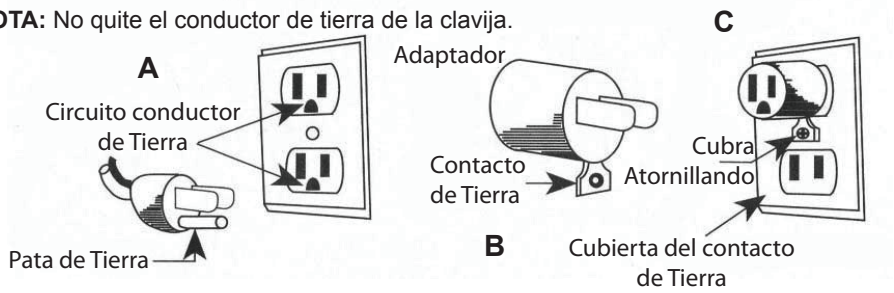
PRECAUCIÓN: Para reducir el riesgo de fuego, descargas eléctricas o daños personales, desconecte el aparato antes de darle servicio.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

INSTRUCCIONES ESPECIALES DEL CABLE

Para su protección, esta unidad está equipada con un cable de 3 conductores con clavija de 3 patas tipo tierra, y debe ser usado en el contacto correspondiente tipo tierra, como se muestra en el dibujo “A”. Si no tiene un contacto de tierra, use un adaptador como muestra la figura “B”, para que pueda usar un contacto de 2 entradas. Para hacer tierra la clavija debe de ser fijada con el tornillo de la tapa del contacto, ver figura “C”

NOTA: No quite el conductor de tierra de la clavija.



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Usted podrá solucionar muchos problemas comunes leyendo las siguientes sugerencias:

SÍNTOMA	POSIBLE CAUSA
Vibraciones	* Cheque que su cava este nivelada
La temperatura interior no parece estar correcta	* Asegúrese de que las ventilas de los laterales no estén obstruidas. Que tengan por lo menos 5 cm de espacio libre en ambos lados y atrás. * La habitación puede estar muy caliente. Ej.: si la temperatura ambiente es 27º C (80° F) o más, la unidad puede tener problemas para enfriar adecuadamente para el vino blanco. * Cuando usa la unidad por primera vez, le puede tomar hasta 24 horas llegar a la temperatura seleccionada.
La cava de vinos no funciona	* Revise si esta conectada * Revise si hay corriente
El vino esta tibio	* Si se abre la puerta frecuentemente * Si acaba de poner el vino déle tiempo a que se enfríe * Revise que el empaque selle bien * Ajuste hacia abajo la temperatura
El vino esta muy frío	* Ajuste la temperatura hacia arriba
La cava enciende muy seguido	* Esto puede ser normal para mantener el nivel de temperatura en días muy calidos o húmedos. * La puerta se abrió frecuentemente o se dejo abierta por largos periodos. * Revisar que el empaque selle bien * Revisar que la puerta cierre bien
Humedad concentrada en el interior y exterior	* Esto es normal en periodos de alta humedad * Que se abra la puerta frecuentemente * Revise que el empaque selle bien
La puerta no cierra bien	* Nivele la cava

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

115 V ~
60 Hz
1,52 A

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Advertencia: Para evitar descargas eléctricas, siempre desconecte su cava de vinos antes de limpiarla. Ignorar esta advertencia podría resultar en muerte o heridas.

Precaución: Antes de usar productos limpiadores, siempre lea y siga las instrucciones y advertencias del fabricante para evitar heridas personales o daños en el producto.

INTERRUPCIONES ELÉCTRICAS

Ocasionalmente puede haber interrupciones eléctricas debido a tormentas u otras causas. Cuando esto ocurra, desconecte el aparato. Cuando vuelva la electricidad, conéctelo otra vez.

CUIDADOS EN VACACIONES O CAMBIOS DE CASA

Por vacaciones o ausencias largas, desconecte la unidad, vacíe el contenido de la cava y límpiela por dentro y por fuera incluyendo los empaques. Deje la puerta abierta, para que el aire pueda circular por dentro.

Cuando se mude mantenga la cava de vinos hacia arriba. No mueva la unidad volteándola hacia alguno de sus costados.

IDEAS PARA EL VINO

Cuando escoja el vino aproveche el conocimiento de las personas de la tienda de vinos así como de los reportajes de vinos en algunas publicaciones. El costo del vino no siempre es indicativo de la calidad. Vinos muy buenos se pueden conseguir a precios muy accesibles, compre en cantidad y manténgalos fríos en su cava de vinos Cuisinart™ Private Reserve® , estará listo para cualquier ocasión.

Combinar el vino con la comida realmente se ha convertido en un asunto de gusto personal, las reglas han dejado de ser tan estrictas como que el vino blanco solo combinaba con pescados o carnes ligeras y el vino tinto con carnes rojas.

Ahora un Pinot Noir puede ir tan bien con un pescado a la parrilla como con un filete de res.

Lo que se necesita mantener en mente es la personalidad del vino, la preparación de los alimentos y el gusto de quienes los van a disfrutar.

Probablemente usted querra abrir una botella de cada uno, blanco y tinto y dejar que sus invitados elijan.

El vino debe complementar los alimentos, nunca sobrepasar o pelear con el sabor de ellos. Igualmente los sabores de los alimentos no deben sobrepasar o pelear con el vino.

INTRODUCCIÓN

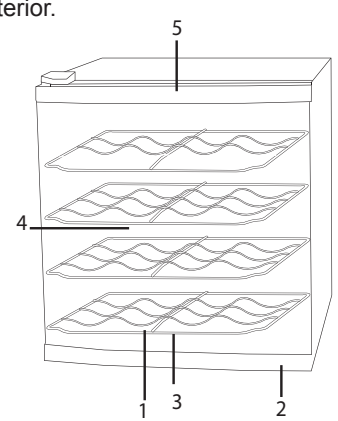
Felicidades por su nueva Cava de Vinos Cuisinart™ Private Reserve® con capacidad de 16 botellas, tiene suficiente espacio para mostrar orgullosamente su colección completa. Apenas notara el funcionamiento silencioso del sistema de enfriamiento termoeléctrico. Conserva todos tus vinos tintos, blancos y champagne a temperatura óptima. Con el control de temperatura electrónico, es fácil fijar la temperatura entre 4-20°C (39-68ºF). Con el acabado de acero inoxidable y la suave luz del interior del aparato, su colección se vera excelente en cualquier habitación de su hogar. Cuisinart facilita disfrutar las cosas más finas.

DESEMPACAR SU CAVA DE VINOS

Remover todo el material de empaque. Esto incluye todas las cintas adhesivas que sostienen las partes de la cava en el interior y exterior.
Limpie el gabinete por dentro y por fuera con una toalla húmeda para quitar todo el polvo.

PARTES

1. Entrepaños desmontables
2. Patas niveladoras (4)
3. Charola de agua (no se muestra)
4. Puerta de Vidrio Templado
5 . Control de Ajuste de Temperatura



NIVELAR LA CAVA

Su cava tiene 4 patas niveladoras.
Después de colocar su cava en el lugar indicado, usted puede nivelarla. (La pata que se encuentra debajo de la bisagra es la pata mas corta) Para nivelar las patas, gírelas en sentido de las manecillas del reloj para elevar la cava, o en contra de las manecillas del reloj para bajarla.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Importante: Cuando use la cava de vino por primera vez, deje pasar 24 horas para que la temperatura interna se ajuste apropiadamente. Asegúrese que tenga, por lo menos, de 3 a 5 botellas dentro. SIEMPRE SAQUE TODAS LAS BOTELLAS ANTES DE MOVER LA UNIDAD
1. Coloque su cava sobre una superficie plana que sea suficientemente fuerte para soportar el peso de la cava llena de botellas.
2. Deslice suavemente las rejillas dentro de la cava.
3. Conecte el cable al contacto y presione el botón de encender (power) para prender la cava.
4. Coloque las botellas dentro de la cava.
5. Determine la mejor selección: consulte la guía de temperaturas para elegir la adecuada
6. El sistema enfriador de la unidad opera eficientemente con una temperatura ambiente menor a 21° C (70º F).

Circulación de aire apropiada
1. Para asegurarse que su cava esta trabajando eficientemente usted debe instalarla en un lugar donde haya buena circulación de aire y conexión eléctrica.
2. Deje libres 5cm de espacio en ambos lados y atrás de la cava para ventilación.
3. Para asegurar una buena circulación de aire interna, no sobre cargue la cava.

INSTALACIÓN DE LA CHAROLA DE AGUA

El propósito de la charola de agua es recibir la condensación que escurre del interior. El agua se evaporara así no habrá necesidad de removerla manualmente.

Para instalar la charola de agua, simplemente deslícela de atrás hacia dentro por el riel, que esta localizado debajo del gabinete.

LIMITACIONES PARA LA INSTALACIÓN

1. No coloque objetos pesados sobre la unidad.
2. No coloque la unidad en un lugar húmedo o donde le de la luz del sol directamente.
3. No coloque la unidad junto aparatos grandes que emitan calor, tales como lavavajillas, microondas, hornos, asadores, etc.
4. No instale su cava de vinos en un lugar que esté apropiadamente aislado, como el garaje, etc.
5. Seleccione un lugar adecuado, nivelado, lejos de los rayos del sol o fuentes de calor, aparatos para cocinar, etc. Cualquier superficie desnivelada debe de ser corregida con las patas niveladoras. Evite colocar la unidad donde pueda haber interferencias eléctricas.

Nota: Para minimizar el riesgo de óxido, escurrimiento y daños al aislante, evite colocar la unidad donde haya humedad. Bajo ninguna circunstancia derrame o tire agua sobre o dentro de la unidad.

CARACTERÍSTICAS Y USO DE LA CAVA DE VINOS

CONTROL DE AJUSTE DE TEMPERATURA

Nota: Para una operación eficiente, los artículos termoeléctricos deben estar en una temperatura ambiente de menos de 21º C (70° F).

Al encender, la pantalla LED mostrara por default 10° C (50º F). Su cava de vinos tiene un control de temperatura electrónico al frente de la unidad, donde usted podrá seleccionar cualquier temperatura para la cava de 3,9 - 20º C (39 - 68° F). La pantalla LED mostrara la temperatura seleccionada.

NOTA: El vino blanco debe mantenerse a temperaturas más bajas que el vino tinto. Presionando el botón (+) temperatura en el display, puede subir la temperatura; presionando el botón (-) temperatura en el display, puede bajar la temperatura.

Tome en cuenta que la temperatura real en una unidad termoeléctrica depende de la temperatura ambiente. Usted puede seleccionar una temperatura dentro de un rango pero puede ser que la unidad no alcance dicha temperatura.

Para este modelo, cuando la temperatura ambiente es de 25° C (77° F), la temperatura mas baja que puede alcanzar es 10-11,1º C (50-52° F). Cuando la temperatura ambiente es de 18,9° C (66º F) la temperatura que la cava alcanzara será aproximadamente de 3,9-5° C (39-41º F).

CONTROL DE LUZ INTERIOR

Su cava de vinos también tiene luz interior para que la disfrute a la vista. La luz interior le permite presumir su colección de vinos. Para activar esta característica presione el botón de luz (Light). Este botón esta colocado en el panel de control (ver figura).

La luz interior permanecerá encendida hasta que usted vuelva a presionar el botón. Para un funcionamiento normal es mejor que la luz permanezca apagada.

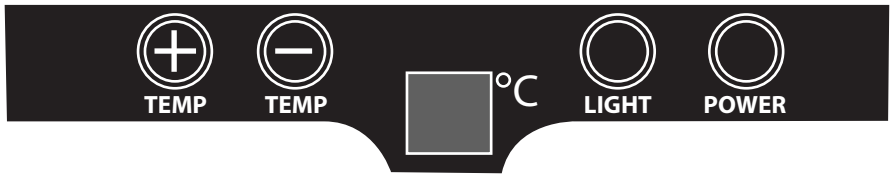


TABLA DE TEMPERATURAS PARA VINO

TEMPERATURA	TIPOS DE VINO
6,1-7,2° C (43-45° F)	* Vino de postre/Vino helado * Champagne/Vino espumoso
8,3-10° C (47-50º F)	* Blancos ligeros (Ej.: Riesling, Chablis, Chardonnay)
12,2° C (54º F)	* Beaujolais/Rosado
10-12,8° C (50-55º F)	* Todo en general * Todos los vinos blancos y tintos
13,9° C (57º F)	* Vinos jugosos y/o afrutados * Madeira / Tawny Port
15º C (59º F)	* Chianti, Zinfandel, Valpolicella
16,1° C (61° F)	* Rioja, Pinot Noir
17,2° C (63º F)	* Burgundy, Cabernet, Merlot
17,8° C (64° F)	* Bordeaux / Shiraz
18,9° C (66º F)	* Vintage Port